rex royal

DE	Betriebsanleitung	S200
FR	Mode d´emploi	S200
EN	Operating instructions	S200

Typenschild

HIER EINKLEBEN

CatalogueCode 71955

HGZ

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Tel. +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

Inhaltsverzeichnis / Table de matières / Table of contents

Sicherheitsbestimmungen	4
Wichtige Informationen	5
Kundeninformationen	7
Masse, Mengen und Parameters	8
Übersicht / Ansichten	9
Übersicht der optionalen Elemente	10
Inbetriebnahme	11
Bedienung der Maschine	12
Behälter leeren oder füllen	13/14
Problembehebung	14
Reinigung – Grundsätzliches	**15**
Reinigung der Kaffeemaschine	16
Instantmodul reinigen	17
Milchauslauf reinigen	18
Systemmeldungen	19-21
Fehlermeldungen	22-23
Technische Daten	24
Installation / Masse	25
Prüfbescheinigung Kaffeeboiler	28
Prüfbescheinigung Dampfboiler	29
CE-Konformitätserklärung	30

Consignes de sécurité	4
Informations importantes	5
Informations clients	7
Quantités et dimensions	8
Avis de la machine à café	9
Avis des éléments optionnels	10
Mise en service	11
Manipulation de la machine	12
Videz ou remplir les récipients	13/14
Dépannage	14
Généralités de nettoyage	**15**
Nettoyage la machine à café	16
Nettoyage module instantané	17
Nettoyage la sortie de lait	18
Messages système	19-21
Messages d'erreur	22-23
Données techniques	24
Schéma d'installation / dimensions	26
Attestation; chaudière café	28
Attestation; chaudière vapeur	29
Déclaration de conformité CE	30

Safety instructions	4
Important information	5
Customer Information	7
Fill, quantities and masses	8
Overview of the coffee machine	9
Overview of the optional elements	10
Getting started	11
How to use the coffee machine	12
Emptying the grounds drawer and filling the bean hoppers	13/14
Troubleshooting	14
Basic points on cleaning	**15**
Cleaning the coffee machine	16
Clean the powder module	17
Clean the milk outlet	18
System messages	19-21
Error messages	22-23
Technical data	24
Installation diagram / measure	27
Inspection certificate; coffee boiler	28
Inspection certificate; steam boiler	29
CE declaration of conformity	30

Sicherheitsbestimmungen / Consignes de sécurité / Safety instructions

Alle Personen, die an dieser Maschine arbeiten, müssen die Betriebsanleitung durchlesen und anwenden.

Toute personne qui utilise la machine doit lire ce mode d'emploi et appliquer ces consignes.

Everyone who works with this machine must have read these instructions and must apply them.

Die Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, Ihre Kaffeemaschine kennen zu lernen und alle Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Hinweise für den sachgerechten und sicheren Betrieb. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten sowie Ausfallzeiten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Kaffeemaschine wird dadurch erhöht.

Le mode d'emploi

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. Il contient des indications importantes permettant d'utiliser la machine de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque résultant d'une utilisation inappropriée, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la machine à café.

Operating instructions

These operating instructions will help you to get to know the coffee machine and to use it in accordance with its intended use. They contain important information on how to operate your machine properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of the coffee machine.

Sicherheitsbestimmungen

- Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Kaffeemaschine verfügbar sein.
- Die Maschine ist bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrüchen auszuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Ist ein Bohnenbehälter zu hoch zum Einfüllen der Bohnen, muss ein sicherer Auftritt benutzt werden.
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiss bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Maschine nur HGZ Reinigungstabletten und den HGZ Cappucleaner. Bei Schadenfällen, bei denen die Reinigung nicht mit den HGZ Reinigungstabletten vorgenommen wurde, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Die Maschine darf nur von ausgebildeten Fachpersonen geöffnet, gewartet oder repariert werden. Ansonsten besteht Gefahr für Leben und Gerät.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!
- Der Geräuschpegel ist ≤ 70dB.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi doit se trouver constamment à proximité de la machine à café.
- En cas d'interruption de fonctionnement accidentelle, il faut mettre la machine hors tension et fermer le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou le courant (et) dus au non-respect de ces consignes!
- Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, il faut veiller à utiliser un marchepied sûr.
- Il est à noter qu'après l'arrêt de la machine, les composants en contact avec les produits restent chauds pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement les tablettes de nettoyage d'HGZ et le Cappucleaner d'HGZ. Les dégâts occasionnés par l'utilisation d'autres tablettes de nettoyage que ceux d'HGZ ne seront pas pris en charge.
- En aucun cas, la machine ne doit être démontée ou réparée par un non-professionnel, car cela pourrait causer un réel danger pour l'intervenant ou l'appareil.
- Danger d'explosion: Ne jamais orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages résultant de la non-observation de ces consignes de sécurité!
- Le niveau de bruit est ≤ 70dB.

Operating instructions

- These operating instructions must always be available where the coffee machine is being used.
- In the event of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will accepted for water or electrical damage caused by failure to comply with this instruction.
- A safe step must be used if a bean hopper into which the beans are poured is too high.
- Beware: the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.
- The coffee machine must be cleaned only with the recommended HGZ cleaning tablets and HGZ Cappucleaner. The manufacturer cannot be held liable or bear any responsibility should any cleaning products other than HGZ cleaning tablets be used.
- The machine must never be opened or repaired by an unskilled person, as otherwise there is a risk of injury or damage to the machine.
- Danger of explosion. Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by failure to comply with these safety instructions!
- Noise level ≤ 70dB.

Wichtige Informationen / Information importantes / Important information

Einsatzbedingungen

Die Kaffeemaschine ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Sie ist nicht geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.

Condition d'utilisation

La machine à café a été conçue pour un usage professionnel. Elle ne peut être utilisée dans le domaine privé qu'avec certaines restrictions.
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience et le savoir nécessaires, à moins qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance constante et reçoivent des instructions de la part d'une personne veillant à leur sécurité.

Operating instructions

The coffee machine is designed for commercial use only. This machine is only suitable for use in the domestic sector under certain circumstances.
This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental faculties or with inadequate experience and/or inadequate knowledge, unless they are under supervision by a person with responsibility for their safety or have been given instruction by them on how the device is to be used.

Hinweise zur Installation

Am Einsatzort der Kaffeemaschine muss die Temperatur zwischen 10°C und 35°C liegen und die Luftfeuchtigkeit darf 80% nicht übersteigen.
Die Maschine darf nur von einem instruierten Techniker installiert werden. Das Gerät muss waagrecht auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann. Die Maschine muss so platziert werden, dass sie ausserhalb des direkten Personenverkehrs ist, von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann und nicht in der Reichweite eines Wasserstrahls steht.
Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Die alten Schlauchsätze dürfen nicht wieder verwendet werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden.

Information concernant l'installation

À l'emplacement de la machine à café, la température doit être comprise entre 10°C et 35°C degrés. L'humidité ne doit pas dépasser 80%.
La machine doit être installée seulement par un technicien agréé. La machine doit être placée horizontalement sur une table solide, supportant facilement le poids de la machine. L'appareil doit être installé de sorte qu'il est hors de la zone d'hôtes, peut être supervisé par une personne formée et ne doit pas être dans un périmètre d'un jet d'eau.
Lors du montage, utiliser la tuyauterie neuve livrée avec l'appareil. Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation.

Sundry installation indications

At the location of the coffee machine the temperature must be between 10°C and 35°C. The humidity should not exceed 80%.
The coffee machine shall only be installed by a trained service technician. The coffee machine must be mounted horizontally on a massive table which must be able to bear its weight under all circumstances. The machine must be placed so that it is outside the guest area, can be supervised by a trained person and is not in the range of a water jet.
When the machine is installed, the new hose set supplied with the device must be used. The old hose sets must not be reused.
The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation.

Steuerungsschutz

Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.
Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.
Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

Pression d'eau / qualité d'eau

Ne jamais retirer ou introduire une fiche lorsque la commande est sous tension.
Pour la protection du chauffage, la fiche du chauffage doit être retirée avant l'installation.
Remplir d'abord la chaudière avec de l'eau.

Operating instructions

The connectors of the control unit must never be connected or disconnected under current.
The connector of the heater must be disconnected before installation to protect the heating system.
The boiler must first be filled with water.

Wichtige Informationen / Information importantes / Important information

Elektrische Anweisungen

Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die fest verlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Die Maschine muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden. Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose gegen Fehlerstrom gesichert sein. Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt.
ACHTUNG: Unterbrüche im Neutralleiter können die Steuerung zerstören.

L'installation électrique

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'une alimentation par le secteur avec une fiche ou d'autres moyens pour le déconnecter du secteur, présentant à chaque pôle un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension CAT III, il y a lieu de monter dans le système électrique fixe un dispositif de coupure conforme aux dispositions en vigueur.
Si la conduite de connexion au réseau de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant des qualifications équivalentes, pour prévenir tout danger.
La machine doit être sécurisée par un groupe de fusibles indépendant. Conformément aux dispositions concernant les installations à basse tension, la prise à laquelle la machine est branchée doit comporter une sécurité contre les courants de fuite si l'appareil se trouve dans des locaux mouillés et humides. Pour les machines munies d'accessoires, des prises supplémentaires (1N 230V) sont nécessaires. Attention: des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.

Electrical instructions

If a fixed device is not fitted with a mains lead and a plug or other means of switching it off which has a contact width on each pole which meets the conditions in overvoltage category III for full isolation, then such a means of isolation must be built in to the fixed electrical installation in line with the construction provisions.
If the mains connection lead on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Service or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.
The machine must be protected by a separate fuse group. In accordance with the Low Voltage Directive, in wet and damp rooms, the outlet must be protected against power supply faults. In the case of machines with additional devices, extra sockets (1N 230V) are required.
CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.

Wasserdruck

Maximal 6 bar, minimal 2 bar. Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über 10 dH°/17 fH° ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 bis 8 dH° (8-14fH°).

Pression d'eau

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. Une pression au-delà des valeurs prescrites entrave le bon fonctionnement de la machine. Lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10 dH° / 17 fH°, il est recommandé d'utiliser la machine avec une cartouche de décarbonatation munie d'une dérivation. La dureté d'eau idéale pour le café est: 5 à 8 dH° (8 à 14 fH°).

Water pressure

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. A pressure outside the values prescribed will impair the functioning of the machine. Where water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 5 to 8 dH° (8 to 14 fH°).

Wasserqualität

Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität Ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Qualité d'eau

La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits odorants peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Veuillez prendre contact avec nous.

Water quality

The water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much lime scale, or other flavours, can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

Kundeninformationen / Information clients / Customer information

Wartung und Betreuung

Mit dem Kauf einer Rex-Royal Kaffeemaschine haben Sie sich für höchste Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie Ihre Maschine über lange Zeit in einem einwandfreien Zustand halten, und wie die Qualität des Kaffees immer auf dem Optimum bleibt.

Entretien et support

En achetant une machine à café de la marque Rex-Royal, vous avez opté pour un appareil de haute qualité.
Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine à café en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

Maintenance and care

With purchase of the Rex-Royal coffee machine, you have decided in favour to high quality product. We take this opportunity to give our customers few tips on how to keep your coffee machine in good condition for a long time, and to ensure that your coffee is always on the highest quality.

Die optimale Getränkequalität

Beachten Sie die allgemein gültigen und die länderspezifischen Hygienevorschriften für Kaffee- Milch- und Instantprodukte.

- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.
- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort und lassen Sie den Kaffee nie offen liegen.
- Schliessen Sie nach dem Füllen der Bohnen den Behälter sofort wieder. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf (z.B. über Nacht oder übers Wochenende).
- Verwenden Sie nur für Automaten geeignetes Instantpulver.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

La qualité de boissons optimales

Respectez les dispositions d'hygiène pour les produits à base de café, de lait et d'instantané.

- Utilisez uniquement du lait réfrigéré à une température maximum de 5°C.
- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Entreposez le café dans un endroit froid et sec. Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais la machine avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Utilisez uniquement de la poudre instantanée qui convient aux machines à produit lyophilisé.
- Rincez la machine après une longue pause.

The optimal quality of beverage

Observe the general hygiene rules for milk, instant and coffee products.

- Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.
- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee products to your customers requests under consideration of strength, variety, roast, etc.
- Store your coffee beans in a cool, dry place. Never leave the coffee unsealed.
- Close the hopper immediately after refill. Never fill the bean hoppers before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Use only approved instant powder.
- Flush the machine through after a long break.

Reinigung

Die tägliche Pflege der Kaffeemaschine ist sehr wichtig. Sie garantiert Ihnen Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen. Lesen Sie dazu das Kapitel "Reinigung und Wartung".

Nettoyage

L'entretien journalier de la machine à café est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de celle-ci. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre "Nettoyage et entretien".

Cleaning

Daily care of the coffee machine is very important. It guarantees a neutral taste and longer service life of your coffee machine. The innovative construction offers a quick and easy cleaning. Note the chapter cleaning and maintenance.

Service

Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedes Mal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen. Die beste Betreuung Ihrer Rex-Royal Kaffeemaschine kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

Entretien

Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre machine à des techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. De plus le service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.
Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre machine à café de la marque Rex-Royal.

Service

A professional machine demands professional service. We recommend the coffee machine to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.
You can ensure the best care for your coffee machine by conducting out a service contract.

Masse und Parameter / Paramètres et quantités / Dimensions and parameters

Masse

Aussenmasse BxHxT: (Maschine ohne Schlüssel)	**350x670x600 mm**
Aussenhöhe: ohne Bohnenbehälter:	**550 mm**
Auslaufhöhe für Getränke:	**60-170 mm**
Auslaufhöhe für Heisswasser:	**110-120 mm**

Dimensions

Dimensions extérieures: (L x H x P; machine sans clé)	**350x670x600 mm**
Hauteur: sans récipient à grains	**550 mm**
Hauteur (sortie boissons):	**60-170 mm**
Hauteur (sortie eau chaude):	**110-120 mm**

Dimensions

Exterior Dimensions: (machine without key)	**350x670x600 mm**
Outer height: without bean hoppers	**550 mm**
Height (beverage outlet):	**60-170 mm**
Height (tea outlet):	**110-120mm**

Füllmengen

Bohnenbehälter: Füllmenge bei 1 Mühle	**1.4 kg**
Bohnenbehälter: Füllmenge bei 2 Mühlen	**800 g / Behälter**
Instantbehälter: Füllmenge je Behälter	**1 kg / Behälter**
Füllmenge Wassertank: (optionales Zubehör)	**max. 3.2 Liter**

Capacités

Récipient à grains: Quantité avec 1 moulin	**1.4 kg**
Récipient à grains: Quantité avec 2 moulins	**800 g / récipient**
Récipient à poudre: Quantité par récipient	**1 kg / récipient**
Réservoir d'eau: (accessoires en option)	**max. 3.2 litres**

Capacities

Bean hopper: Quantity with 1 grinder	**1.4 kg**
Bean hopper: Quantity with 2 grinders	**800 g / hopper**
Powder hopper: Quantity per hopper	**1 kg / hopper**
Water tank: (optional accessoires)	**max. 3.2 litres**

Parameters für Wasser u. Umgebung

Wasserdruck:	**200 bis 600 kPa**
Wasserhärte optimal:	**5-8 dH° (8-14fH°)**
Wasserhärte maximal:	**10 dH° (17 fH°)**
Luftfeuchtigkeit maximal:	**80%**
Umgebungstemperatur:	**10°C bis 35°C**

Paramètres pour eau et ambiante

Pression d'eau:	**200 à 600 kPa**
Dureté de l'eau optimale:	**5-8 dH° (8-14fH°)**
Dureté de l'eau maximum:	**10 dH° (17 fH°)**
Humidité de l'air au maximum:	**80%**
Température ambiante:	**10°C à 35°C**

Water / humidity / temperature

Water pressure:	**200 to 600 kPa**
Water hardness ideal:	**5-8 dH° (8-14fH°)**
Water hardness maximum:	**10 dH° (17 fH°)**
Humidity maximum allowable:	**80%**
Ambient temperature	**10°C to 35°C**

S200 Ansichten / Aperçu de la machine / Overview S200

1. Tabletteneinwurf und Einwurf für max. 15 Gramm Pulver (koffeinfrei)
2. Bohnenbehälter
3. Instantbehälter links (optional)
4. Instantbehälter rechts (optional)
5. Display mit 2 x 20 Zeichen
6. Funktionstasten
7. Produkttasten
8. Türschloss und Schlüssel
9. Auslauf für Heisswasser
10. Getränkeauslauf (verstellbar)
11. Dampfauslauf
12. Tropfgitter
13. Tropfschale

1. Ouverture pour la tablette de nettoyage ou pour max. 15 grammes de poudre (décaféiné)
2. Récipient à grains
3. Récipient poudre à gauche (opt.)
4. Récipient poudre à droit (opt.)
5. Écran avec 2 x 20 caractères
6. Touches de fonction
7. Touches produits
8. Serrure et clé
9. Sortie eau chaude
10. Sortie réglable en hauteur
11. Sortie vapeur
12. Grille d'égouttage
13. Égouttoir

1. Slot for cleaning tablet / slot for max. 15 grams of powder (de-caffeinated)
2. Bean hopper
3. Powder hopper left (optional)
4. Powder hopper right (optional)
5. Information display with 2 x 20 characters
6. Function keys
7. Product buttons
8. Door lock and key
9. Hot water outlet
10. Outlet (height adjustable)
11. Steam outlet
12. Drip grid
13. Drip tray

Die Innenansicht der Kaffeemaschine S200.

1. Hauptschalter
2. Tresterbehälter
3. Fronttüre
4. Wassertank (optional)
5. Instantmodul (optional)

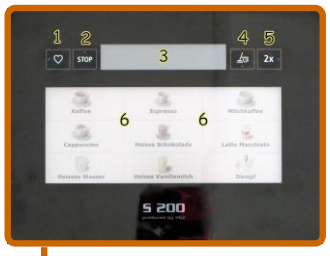
Vue à l'intérieur de la machine à café S200.

1. Interrupteur principal
2. Tiroir à marc
3. Porte frontale
4. Réservoir d'eau (optionnel)
5. Module instantané (optionnel)

The inside view of the coffee machine S200.

1. Main switch
2. Grounds drawer
3. Front door
4. Water tank (optional)
5. Powder module (optional)

Bedienteil / Écran de commande / Control panel



- Bedienfeld mit 6, 9 oder 12 Produkten
- Panneau de commande avec 6, 9 ou 12 produits
- Control panel with 6, 9 or 12 products

Das Bedienfeld mit 6, 9 oder 12 Produkten.

1. Inaktive Taste für koffeinfreien Kaffee. Taste LINKS in der Menüsteuerung.
2. STOP-Taste. Taste NACH OBEN in der Menüsteuerung
3. Anzeige mit 2-zeiligem Display (2 x 20 Zeichen)
4. Reinigungstaste. Taste NACH UNTEN in der Menüsteuerung
5. Inaktive Taste für Doppelprodukte. Taste RECHTS in der Menüsteuerung
6. Produkttasten

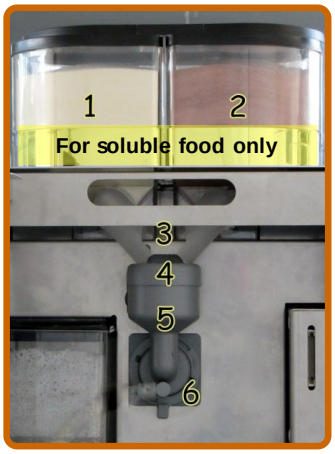
Panneau de commande avec 6, 9 ou 12 produits.

1. Touche inactive pour décaféiné. Touche à GAUCHE dans le menu
2. Touche STOP. Touche vers le HAUT dans le menu
3. Écran avec 2 x 20 caractères
4. Touche NETTOYAGE. Touche vers le BAS dans le menu
5. Touche inactive pour DEUX TASSES. Touche DROITE dans le menu
6. Touches produits

Control panel with 6, 9 or 12 products.

1. Inactive button for decaffeinated coffee. Button LEFT in the control menu
2. Key STOP. Button UP in the control menu
3. Display with 2 x 20 symbols
4. Button for the CLEANING programme. Button DOWN in the control menu
5. Inactive Button for DOUBLE PRODUCTS. Button RIGHT in the control menu
6. Product buttons

Instantmodul / Module instantané / Powder module



Das Instantmodul ist eine optionale Ausstattung für die Zubereitung von Mixgetränken.

Das Instantmodul besteht aus folgenden Teilen:

1. Instantbehälter 1 -- (nur für lösliches Getränkepulver)
2. Instantbehälter 2 -- (nur für lösliches Getränkepulver)
3. Pulverzuführung
4. Mischbecherring
5. Mischbecher
6. Mischbecherverriegelung

Le module instantané est une fonctionnalité optionnelle pour la préparation de boissons mixtes.

Le module instantané est construit avec les éléments suivants:

1. Récipient poudre 1 -- (pour poudre soluble seulement)
2. Récipient poudre 2 -- (pour poudre soluble seulement)
3. Canal poudre
4. Anneau mélangeur
5. Bol mélangeur
6. Fermeture de mélangeur

The instant module is an optional feature for the preparation of mixed drinks.

The instant module is costructed of the following parts:

1. Powder hopper 1 (for soluble food only)
2. Powder hopper 2 (for soluble food only)
3. Powder injection
4. Mixer cup ring
5. Mixer cup
6. Mixer cup interlock

Milchmodul M / Module lait M / Milk module M

Das Milchmodul ist eine optionale Ausstattung für die Zubereitung von Getränken mit Frischmilch.

Das Milchmodul besteht aus folgenden Teilen:

1. Milchleitung
2. Kühlschrank
3. Türe Kühlschrank
4. Milchauslauf

Le module lait est une fonctionnalité optionnelle pour la préparation de boissons avec du lait frais.

Le module lait est construit avec les éléments suivants:

1. Le tuyau de lait
2. Réfrigérateur à compresseur
3. La porte du réfrigérateur
4. Sortie lait

The milk module is an optional feature for the preparation of drinks with fresh milk.

The milk module is constructed of the following parts:

1. Milk line
2. Refrigerator
3. Door of the refrigerator
4. Milk outlet

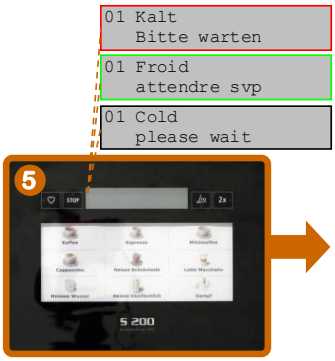
Inbetriebnahme / Mise en service / Getting started

- Fronttüre öffnen
- Ouvrez la porte frontale
- Open the front door

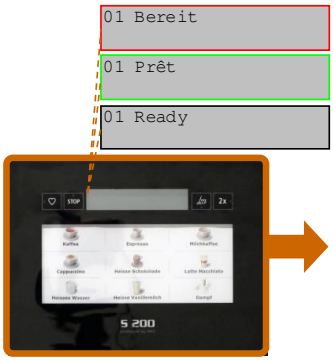
- Maschine einschalten
- Allumez la machine
- Switch on the machine

- Fronttüre schliessen
- Schlüssel drehen und abziehen
- Fermez la porte
- Retirez la clé
- Close the front door
- Remove the key

- Drücken Sie die Reinigungstaste. Die Spülung läuft automatisch
- Appuyez sur la touche de nettoyage. Le rinçage est automatique
- Press the cleaning button. The cleaning will run automatically



- Die Kaffeemaschine heizt auf
- La machine à café chauffe
- The coffee machine heats up



- Die Maschine ist einsatzbereit
- Prêt à l'emploi
- The coffee machine is ready for use

- Sie können Produkte beziehen
- Vous pouvez faire du café
- You can purchase products

Maschine ausschalten / Eteindre la machine / Switch off

- Fronttüre öffnen
- Ouvrez la porte
- Open the front door

- Maschine ausschalten
- Eteignez la machine
- Switch off

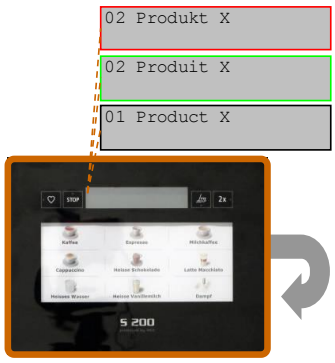
- Fronttüre schliessen
- Schlüssel drehen und abziehen
- Fermez la porte
- Retirez la clé
- Close the front door
- Remove the key

Bedienung der Maschine / Manipulation de la machine / How to use the machine

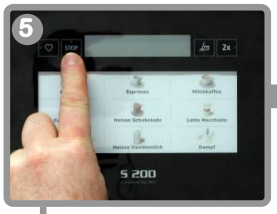
- Tasse unter den Getränkeauslauf stellen
- Disposez la tasse sous la sortie
- Place a cup beneath the drinks outlet

- Den Auslauf in der Höhe richtig positionieren
- Réglez la sortie à la bonne hauteur
- Adjust the outlet at the right height

- Gewünschte Produktetaste drücken
- Appuyez sur la touche désirée
- Press the appropriate product key



- Im Display wird der Name des gewählten Produktes angezeigt
- L'écran affiche le nom du produit sélectionné
- The display will show the product name

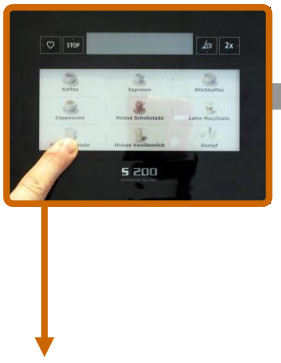


- Der Bezug kann mit der STOP-Taste abgebrochen werden
- La distribution peut être interrompe en appuyant sur touche STOP
- Dispensing can be interrupted by pressing the STOP key

- Die Zubereitung ist nach ca. 30 Sekunden abgeschlossen
- Après environ 30 secondes, la boisson est préparée
- After about 30 seconds, the beverage is prepared

Heisswasser beziehen / L'eau chaude / To dispense hot water

- Tasse oder Glas unter den Heisswasser-Auslauf stellen
- Disposez le verre ou la tasse sous la sortie de l'eau chaude
- Place the cup or the glass beneath the hot water outlet



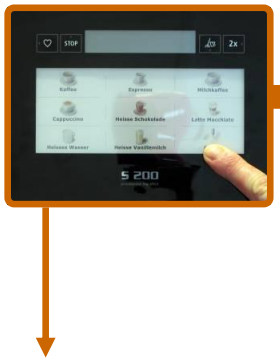
- Drücken Sie die Heisswasser-Taste
- Appuyez sur la touche de l'eau chaude
- Press the hot water button

- Der Bezug kann mit der STOP-Taste abgebrochen werden
- La distribution peut être interrompe en appuyant sur la touche STOP
- Dispensing can be interrupted by pressing the STOP key

Dampfprodukte beziehen / Obtention de vapeur / Dispensing steam products

- Kondenswasser ausdampfen. Dazu drücken Sie 2 mal kurz die Dampftaste
- Appuyez la touche de vapeur deux fois (rincer la condensation)
- Press the steam button twice (rinse the condensation)

- Gefäss bereitstellen zum Erwärmen oder zum Schäumen
- Préparation pour réchauffer ou pour faire de la mousse
- Preparation for heating up or making foam

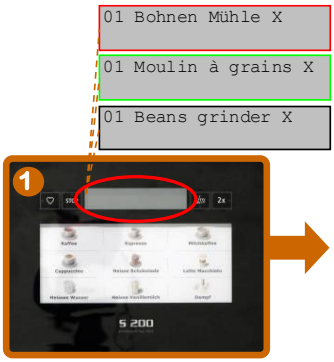


- Start: Dampftaste 1 mal drücken
- Stop: Dampftaste erneut drücken
- Appuyez sur la touche de vapeur
- Stop avec la touche de vapeur
- Start: Press the steam button
- Stop: Press the steam button again

- Dampfdüse ausdampfen. Dazu drücken Sie 2 mal kurz die Dampftaste
- Appuyez la touche de vapeur deux fois. (rincer la sortie vapeur)
- Press the steam button twice (rinse the steam outlet)

- !! **HEISS** !!
- Dampfdüse reinigen
- !! **TRÈS CHAUD** !!
- Nettoyez la sortie vapeur
- !! **HOT** !!
- Clean the steam outlet

Bohnen nachfüllen / Remplir les récipients à grains / Fill the bean hoppers



- Wenn der Bohnenbehälter leer ist erscheint eine Meldung
- Si le récipient à grains est vide, un message apparaît
- If the bean hopper is empty, a message appears

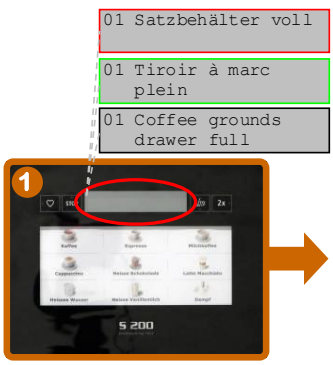
- Deckel der Bohnenbehälter öffnen
- Ouvrez le couvercle
- Open the lid of the bean container

Verwenden Sie einen sicheren Auftritt zum Befüllen der Behälter

- Utilisez un marchepied, si le récipient à grains est trop haut
- Use a save step if the bean hopper is too high

- Bohnenbehälter schliessen
- Die Maschine ist wieder bereit
- Replacez le couvercle
- La machine est de nouveau prêt
- Replace the lid
- The machine is ready for use

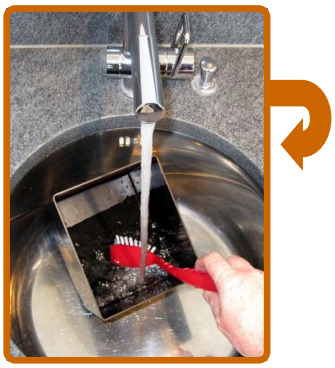
Satzbehälter leeren / Videz le tiroir à marc / Emptying the coffee grounds drawer



- Der Bezug von Kaffeeprodukten ist gesperrt
- La machine ne fournira plus de café
- Dispensing of further coffee products will be interrupted

- Fronttüre öffnen
- Ouvrez la porte frontale
- Open the front door

- Den Satzbehälter aus der Maschine entnehmen
- Sortir le tiroir à marc
- Take out the coffee grounds drawer



- Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter
- Videz et nettoyez le tiroir à marc
- Empty and clean the grounds drawer

- Den Satzbehälter wieder einsetzen
- Replace le tiroir à marc
- Replace the grounds drawer

- Fronttüre schliessen
- Schlüssel drehen und abziehen
- Fermez la porte
- Retirez la clé
- Close the front door
- Remove the key

- Display-Meldung mit der Taste STOP bestätigen
- Confirmez le massage avec la touche STOP
- Confirm the emptying with the STOP button

- Sie können Produkte beziehen
- Vous pouvez faire du café
- You can purchase products

Problembehebung / Dépannage / Troubleshooting

Problembehebung

Ist die Kaffeemaschine eingeschaltet, aber es können keine Kaffeeprodukte bezogen werden, so über Sie folgende Punkte:

- ❑ **Wasser**
  Überprüfen Sie die Wasserzufuhr oder den Wassertank
- ❑ **Satzbehälter**
  Ist der Satzbehälter voll? Leeren Sie den Satzbehälter
- ❑ **Fronttüre**
  Ist die Türe korrekt geschlossen?
- ❑ **Bohnenbehälter**
  Sind genügend Kaffeebohnen im Bohnenbehälter?
- ❑ **Display**
  Überprüfen Sie die Meldung im Display und befolgen Sie allfällige Anweisungen

⇨ **Keine Lösung!**
Benachrichtigen Sie den zuständigen Kundendienst!

Dépannage

Si la machine est allumée, mais vous ne pouvez pas servir de café, alors vérifiez les points suivants, s'il vous plaît:

- ❑ **Eau**
  Vérifiez l'alimentation d'eau ou le réservoir d'eau
- ❑ **Tiroir à marc**
  Est-ce que le tiroir à marc est plein? Videz le s.v.p.
- ❑ **Porte avant**
  Peut-être que la porte frontale n'est pas correctement fermée
- ❑ **Récipient à grains**
  Si nécessaire, remplir les récipients à grains.
- ❑ **Display / Écran**
  Verifiez le message sur l'écran et suivez les instructions.

⇨ **Pas de solution!**
Appelez le service à la clientèle.

Troubleshooting

When the machine is turned on, but it cannot be ordered coffee products so please check the following points:

- ❑ **Water**
  Check the water supply or the water tank
- ❑ **Coffee grounds drawer**
  Is the grounds drawer full? Empty the grounds drawer.
- ❑ **Front door**
  Check the door! Is it closed correctly?
- ❑ **Bean hoppers**
  Are there enough coffee beans in the containers?
- ❑ **Display**
  Check the message on the screen and follow any instructions.

⇨ **No solution!**
Call the appropriate customer service!

Grundsätzliches zur Reinigung / Généralités nettoyage / Basic points cleaning

Vorschriften

- Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschalungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Produktbezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen.
- Die Reinigungsmittel müssen für Kinder unerreichbar aufbewahrt werden (CH: Giftklasse 5).
- Die Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen beachten.
- Für die Reinigung dürfen nur die geprüften HGZ Produkte verwendet werden. Die Reinigungstabletten 057'098 für die Kaffeereinigung und Reinigungstabletten 057'216 für die Milchreinigung.
- Wird die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben, muss der Restwasser- bez. Abwasserbehälter immer vor der Reinigung geleert werden.

Exigences pour l'entretien

- Ne jamais nettoyer la machine à café avec un tuyau d´eau ou avec des appareils à haute pression. Pour nettoyer l'ensemble des parois extérieures, ne les frotter qu'avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage, l'approvisionnement en café est bloqué pour des raisons de sécurité.
- Il est impossible d'interrompre la procédure de nettoyage. Une coupure de courant implique automatiquement un nouveau cycle de rinçage lors de la nouvelle mise sous tension.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants. (CH: classe de toxicité 5).
- Les produits de nettoyage doivent être gardés sous clé et être accessibles uniquement aux personnes autorisées. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation.
- Observez impérativement les instructions mentionnées sur les emballages.
- Pour le nettoyage, seuls les produits HGZ testés peuvent être utilisés. Les tablettes de nettoyage sont 057'098 pour café et 057'216 pour lait.
- Si la machine à café est utilisée sur un chariot mobile, l'eau résiduelle ou le récipient de déversement d'eau doit toujours être vidé avant le nettoyage.

Maintenance requirements

- Under no circumstances may the coffee machine be cleaned with a hose or pressurized water equipment. All cladding must only be wiped down with a damp cloth.
- For safety reasons, product dispensing is blocked during cleaning.
- A cleaning operation can never be interrupted. If the power fails, a new cleaning cycle will be forced when the power returns.
- Cleaning agents must be stored out of the reach of children (CH: Poison class 5).
- Cleaning agents must be stored in a locked cupboard and may only be accessible to authorized persons. The manufacturer accepts no liability in the event of misuse.
- You must always follow the instructions on the packaging.
- Use only the tested HGZ products. Cleaning tablets 057'098 for coffee and 057'216 for milk.
- If the coffee machine is being used on a mobile trolley, enough fresh water must be available and the waste water/drip container must always be emptied before cleaning.

Reinigungsintervall / Intervalle de nettoyage / Cleaning interval

Tägliche Reinigungen

- Reinigungsprogramm
- Gehäuse- und Aussenreinigung
- Dampfauslauf
- Instantmodul
- Milchmodul inkl. Getränkeauslauf

Wöchentliche Reinigungen

Getränkeauslauf vollständig zerlegen, gründlich reinigen und wieder zusammenbauen

Monatliche Reinigungen

Bohnen- und Instantbehälter entleeren, reinigen, trocknen und wieder einbauen

Nettoyage quotidien

- Programme de nettoyage
- Surface / parois
- La sortie de vapeur
- Module instantané
- Le module de lait

Nettoyage hebdomadaire

Désassemblez complètement et nettoyez intensif la sortie boisson

Nettoyage mensuel

Les récipients à grains et les récipients à poudre; videz, nettoyez, séchez et réinstallez

Daily cleaning

- Cleaning program
- Case and surface cleaning
- Steam outlet
- Powder module
- Milk module with the drinks outlet

Weekly cleaning

Large separation and thoroughly cleaning for the drinks outlet

Monthly cleaning

Remove, empty, clean and reinstall the bean hoppers and the powder hoppers

Manuelle Reinigung / Nettoyage manuel / Manual cleaning

Oberflächenreinigung

Die Oberflächen der Kaffeemaschine müssen regelmässig mit einem feuchten Tuch abgewaschen werden.
ACHTUNG: Es dürfen keine scharfen Gegenstände oder scharfen Reinigungsmittel verwendet werden.

Nettoyage des surfaces

Les surfaces extérieures doivent être lavées régulièrement avec un chiffon légèrement humide.
AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser d'objets tranchants ou abrasifs. Ne pas nettoyez l'écran à l'aide de détergent / alcool.

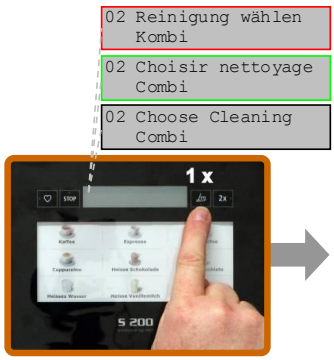
Surface cleaning

The surfaces should be washed regularly with a damp cloth.
WARNING: Do not use sharp objects or abrasive cleaners.

Das Reinigungsprogramm / Le programme de nettoyage / The cleaning program

- Reinigungsvorgang starten
- Démarrez le nettoyage
- Start the cleaning

- REINIGUNGSTASTE während 5 Sekunden gedrückt halten
- Appuyez sur la touche NETTOYAGE pendant 5 sec
- Hold down the CLEANING key for 5 seconds



- REINIGUNGSTASTE 1x drücken
- Appuyez une fois sur la touche de NETTOYAGE
- Press once the CLEANING key

- *Mit der Milchoption: Infos auf dem Display befolgen*
- *Avec l'option lait: Suivez les informations sur l'écran*
- *With a milk module: Follow the information on the display*

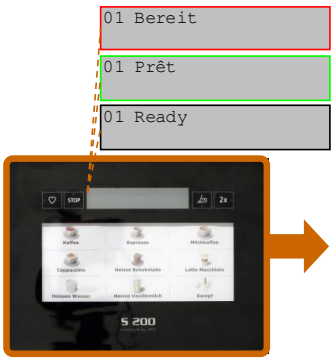
- REINIGUNGSTASTE 1x drücken
- Appuyez une fois sur la touche de NETTOYAGE
- Press once the CLEANING key

- 1 Reinigungstablette einwerfen
- Introduisez 1 tablette de nettoyage
- Place 1 cleaning tablet in the tablet slot

- REINIGUNGSTASTE 1x drücken
- Appuyez une fois sur la touche de NETTOYAGE
- Press once the CLEANING key

- Das Display zeigt den aktuellen Status der Reinigung
- L'écran affiche l'état actuel du nettoyage
- The display shows the current status of the cleaning

- *Mit der Milchoption: Infos auf dem Display befolgen*
- *Avec l'option lait: Suivez les informations sur l'écran*
- *With a milk module: Follow the information on the display*



- Nach zirka 7 Minuten ist die Reinigung beendet
- Après environ 7 minutes, le nettoyage es terminé
- After about 7 minutes

- Die Kaffeemaschine ist wieder einsatz-bereit
- La machine à café est prêt à l'emploi
- The coffee machine is ready for use

Instantmodul reinigen / Nettoyage module instantané / Clean powder module

- Fronttüre öffnen
- Ouvrez la porte frontale
- Open the front door

- Kaffeemaschine ausschalten
- Eteignez la machine à café
- Switch off the coffee machine

- Beide Pulverzuführungen entfernen
- Démontez les deux canaux de poudre
- Remove both powder tubes

- Verriegelung öffnen
- Ouvrez le verrouillage
- Open the lock

- Mischbecher nach vorne abziehen
- Démontez le mélangeur
- Remove the mixer cup with the cup ring

- Alle Teile gründlich reinigen und trocknen
- Nettoyez et séchez toutes les pièces
- Clean and dry all parts

- Mischbecher einbauen und die Verriegelung schliessen
- Remontez le mélangeur et fermez le verrouillage
- Install the mixer cup and close the lock

- Beide Teile für die Pulverzufuhr einbauen
- Montez les deux canaux de poudre
- Install both powder tubes

- Kaffeemaschine einschalten
- Allumez la machine à café
- Switch on the coffee machine

- Fronttüre schliessen
- Schlüssel abziehen
- Fermez la porte
- Retirez la clé
- Close the front door
- Remove the key

Milchauslauf reinigen / Nettoyage la sortie de lait / Clean the milk outlet

- Kaffeemaschine ausschalten
- Eteignez la machine à café
- Switch off the coffee machine

- Fronttüre schliessen
- Fermez la porte
- Close the front door

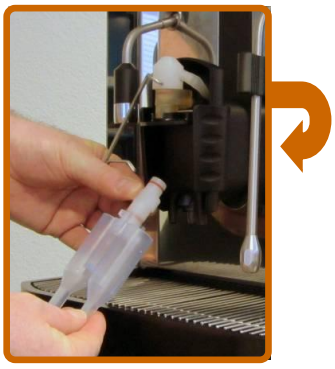
- Abdeckung entfernen / abziehen
- Retirez le couvercle frontal
- Remove the outlet cover

- Beide Pulverzuführungen entfernen
- Démontez les deux canaux de poudre
- Remove both powder tubes

- Milchauslauf nach unten ziehen und entfernen
- Tirez vers le bas la sortie de lait
- Drag down the milk outlet

- Auslaufhülse und Zwischenstück entfernen und alle Teile reinigen
- Tirez vers le bas la touille gicleur et nettoyez toutes les pièces
- Drag down the spout tube and the connecting piece. Clean all parts

- Mit der Spezialbürste alle Düsen reinigen
- Nettoyez les gicleurs avec la brosse spéciale
- Clean the nozzles with the special brush



- Zwischenstück und Auslaufhülse in den Milchauslauf legen
- Remontez la douille et le gicleur dans la sortie de lait
- The spout tube and the connecting piece in the milk outlet

- Auslauf von unten nach oben einklicken
- Le montage de la sortie est de bas en haut
- Outlet from the bottom up snap in

- Verschlussbügel schliessen
- Fermez la poignée de verrouillage
- Close the catch handle

- Abdeckung aufstecken / anklicken
- Replacez le couvercle
- Plug on the outlet cover

- Maschine einschalten, Fronttüre schliessen und Schlüssel abziehen
- Allumez la machine, fermez la porte et retirez la clé
- Switch on the machine, close the front door and remove the key

Systemmeldungen I / Messages système I / System messages I

Was sind Systemmeldungen
Systemmeldungen werden im zweizeiligen Display angezeigt. Sie informieren über den aktuellen Zustand der Maschine. Einige Meldungen verlangen vom Benutzer aktives Eingreifen wie zum Beispiel die Aufforderungen zum Auffüllen oder Leeren von Behältern.

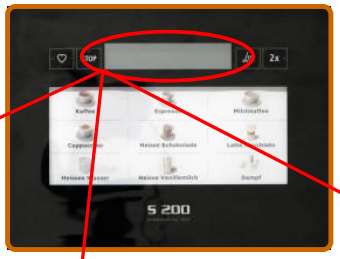
Vorgehen bei Meldungen
Meldet die Kaffeemaschine eine Aufwärmphase, so haben Sie etwas Geduld, bis die Betriebstemperatur erreicht ist. Bei allen anderen Meldungen erledigen Sie die notwendigen Schritte und die Maschine ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.

Qu'est-ce que c'est?
Les messages système sont des informations qui indiquent l'état de la machine. Certains d'entre eux demandent que le personnel intervienne activement comme par exemple les invitations à remplir ou à vider certains récipients.

Réaction en cas de message
Si l'écran annonce une phase de chauffage, patientez jusqu'à ce que l'élément de chauffe ait atteint la température de fonctionnement nécessaire. Pour tous les autres messages, effectuez la tâche nécessaire et la machine sera de nouveau rapidement prête à l'emploi.

What are system messages
System message are information indicating the status of the machine, displayed in two-line display. Some messages require active intervention by the operating staff, such as the prompts to refill or empty containers.

Handling system messages
If the coffee machine display indicates that the machine is heating up, wait a short while until the corresponding element has reached its necessary operating temperature.
In the case of all other messages, follow the instructions given further.



`01 Kalt` `Bitte warten`	`01 Froid` `Attendre svp`	`01 Cold` `please wait`
Ist beim Einschalten der Kaffeemaschine das Wasser im Boiler kalt, wird diese Meldung angezeigt bis die Betriebstemperatur erreicht ist.	Si l'eau de la chaudière est encore froide après que l'appareil a été connecté, le message s'affiche jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.	When the machine is switched-on, this message will be displayed until the operating temperature is reached.
`01 Bitte` `Gerät spülen`	`01 Rincer` `la machine svp`	`01 Please` `rinse machine`
Ist der Kaffeeboiler aufgeheizt und die Kaltstartspülung ist aktiviert, erscheint diese Meldung. Durch Drücken der Taste REINIGUNG wird die Spülung ausgelöst.	Un message apparaît si la chaudière café a atteint sa température de fonctionnement et que le technicien a programmé ce rinçage à froid. Le rinçage sera effectué lorsqu' on aura appuyé sur la Touche NETTOYAGE.	If the coffee boiler is ready and the service technician has activated the cold start rinsing, this message will appear. Pressing the CLEANING key will start the rinsing process.
`01 Teeboiler` `nicht bereit`	`01 Chaudière vapeur` `pas prêt`	`01 Tea boiler` `not ready`
Ist das Wasser im Kaffeeboiler aufgeheizt startet je nach Grundeinstellung die Aufheizphase des Tee-/Dampfboilers. Wird während diesem Vorgang die Taste HEISSWASSER gedrückt so erscheint diese Meldung.	Si la température de l'eau dans la chaudière café est atteinte, une phase de chauffage de la chaudière thé/vapeur est lancée selon le système de gestion d'énergie et les réglages de base. On voit apparaître ce message si, pendant le processus, on actionne la touche thé.	This message will appear when the tea button has been pressed, before the boiler has reached its temperature. This depends on the basic settings.

Systemmeldungen II / Messages système II / System messages II

01 Satzbehälter voll

Die Füllmenge im Satzbehälter wird überwacht. Beim Erreichen der eingestellten Menge, wird die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL angezeigt. Öffnen Sie die Fronttüre der Kaffeemaschine, leeren und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter.

01 Satzbehälter einschieben

Der Kaffeesatzbehälter fehlt. Setzen Sie den Behälter wieder ein. Die Meldung verschwindet automatisch, wenn der Kaffeesatzbehälter wieder eingeschoben ist.

01 Bohnen Mühle X

Die Kaffeemaschine merkt, wenn der Bohnenbehälter leer ist und zeigt dies an. Die Kaffeeprodukte werden in diesem Falle nicht gesperrt. Die Meldung verschwindet sobald Kaffeebohnen nachgefüllt wurden.

01 Wartung erforderlich

Ist eine Wartung notwendig wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie bei deren Erscheinung den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn die Wartung durch den Kundendienst durchgeführt wurde.

01 Filter wechseln

Der Zustand (Filterkapazität) des Britafilters wird überwacht. Ist die Kapazität erschöpft, wird diese Meldung angezeigt. Kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn der Filter gewechselt wurde.

01 Tiroir à marc plein

Le marc fait l'objet d'une surveillance. Lorsque la quantité réglée par le technicien est atteinte, on voit s'afficher le message TIROIR À MARC PLEIN. Ouvrez la porte du côté gauche de la machine et retirez le tiroir à marc.

01 Introduire Le tiroir à marc

Le récipient à marc a été enlevé. Ce message disparaît automatiquement lorsque l'on remet le récipient à marc en place.

01 Moulin à grains X

Lorsque le récipient à grains est vide, la machine à café le remarque et le signale. Dans ce cas, les produits à café ne sont pas bloqués. Le message disparaît dès que le récipient à grains a été rempli.

01 Maintenance

Si un entretien devient nécessaire, ceci est affiché. Contactez alors le service clientèle. Ce message disparaît lorsque l'entretien a été effectué par le service clientèle.

01 Changer le filtre

L'état (capacité) du filtre anticalcaire est surveillé. Si sa capacité est saturée, ceci est affiché. Contactez immédiatement le service après-vente. Ce message disparaît lorsque le filtre a été remplacé par le technicien.

01 Coffee grounds drawer full

The coffee grounds are supervised. Once the level set by the technician is reached, the message COFFEE GROUNDS DRAWER FULL will appear. Open the door on the left side of the machine, empty and clean the coffee grounds drawer.

01 Insert coffee grounds drawer

The message will appear when the coffee grounds drawer has been removed and disappear automatically once the coffee grounds drawer has been reinserted.

01 Beans grinder X

The coffee machine indicates when any bean hopper is empty. Coffee products are not blocked in this case. The message will disappear as soon as the coffee bean container has been refilled.

01 Service due

If a service is required the machine indicates this. Please contact the Customer Service. This message will not disappear until the service has been carried out by Customer Service.

01 Please change filter

The status (filter capacity) of the Brita filter is supervised. It will be indicated when the filter capacity is exhausted. Contact customer service immediately. This message will not disappear until the filter has been exchanged by customer service.

Systemmeldungen III / Messages système III / System messages III

Meldungen bei erhöhter Autonomie

Die nachfolgend aufgeführten Systemmeldungen erscheinen nur, wenn ihre Kaffeemaschine mit den entsprechenden Zusatzfunktionen ausgerüstet ist.

01 Abwasser voll

Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Abwasserbehälter voll ist. Die Maschine sperrt alle Produkte bis der Behälter geleert und wieder im Tresen oder Mobilwagen platziert wurde.
Diese Meldung erscheint nur bei Maschinen, die mittels Abwasserbehälter im Tresen oder Mobilwagen über eine erhöhte Betriebsautonomie verfügen

01 Abwasser voll
Wasser leer

Der Abwasserbehälter ist voll und/oder der Frischwasserbehälter ist leer. Überprüfen Sie bei dieser Meldung immer beide Behälter.
Diese Meldung erscheint nur, wenn die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben wird. D.h. die Maschine und die Behälter für Frisch- und Schmutzwasser sind in einem Wagen eingebaut. Bei dieser Betriebsart wird das Niveau in den Behältern mit Sensoren überwacht.

Une autonomie accrue

Les messages système suivants apparaissent uniquement lorsque votre machine est équipée avec les fonctions supplémentaires appropriées.

01 Réservoir de
vidange plein

Message avec les installations à approvisionnement autonome d'eau (comptoir ou station mobile). Lorsque le réservoir de vidange est plein, tous les produits sont bloqués jusqu'à ce que le réservoir de vidange soit vidé et remis en place dans le comptoir ou dans le chariot mobile.
Ce message n'apparaît qu'avec les machines équipées d'un réservoir de vidange dans le comptoir ou dans un chariot mobile et qui disposent d'une autonomie accrue.

01 Réservoirs
plein ou vide

Le réservoir de vidange est plein et / ou le réservoir d'eau est vide. Quand ce message apparaît, vérifiez toujours les deux réservoirs.
Ce message n'apparaît que quand la machine est montée dans un chariot mobile, c'est à dire que la machine et les réservoirs pour eau fraîche et eau résiduelle sont montés dans un chariot. Pour ce type d'appareil, le niveau des récipients est surveillé par des capteurs.

Messages for increased autonomy

The following system messages appear only when your machine is equipped with the appropriate additional functions.

01 Waste water full

This message will appear when the waste water container is full. The machine blocks the dispensing of any products until the container has been emptied and put back on the counter or mobile solution.
This message appears only on machines which are extended by an operational autonomy of waste water containers on a counter or in a mobile solution.

01 Waste water full
Water empty

The waste water container is full and / or the fresh water container is empty. Always check both containers when this message is indicated.
This message will appear only if the coffee machine is being operated on a mobile solution, e.g. machine together with containers for fresh and waste water fixed on a truck. When the machine is operated under these circumstances, the levels in the containers are supervised by sensors.

Fehlermeldungen / Messages d'erreur / Error messages

Was sind Fehlermeldungen

Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion der Kaffeemaschine an. Im Display wird angezeigt, welcher Teil der Maschine die Störung verursacht.

Vorgehen bei Meldungen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu starten. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Fehlermeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie

Qu'est-ce que c'est?

Les messages d'erreur indiquent qu'un état exceptionnel (erreur) ou une défectuosité de la machine s'est produite. L'écran affiche quelle partie de la machine a provoqué le dérangement.

Réaction en cas de message

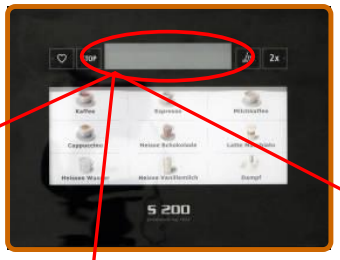
Déconnectez la machine par le commutateur principal et remettez-la en marche après une courte période d'attente d'environ une minute. Essayez encore de démarrer un produit. Si la tentative est fructueuse, vous pouvez de nouveau travailler normalement avec la machine. Sinon, notez le message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après-vente.

What are error messages

Error messages indicate an exceptional status (error) or a malfunction of the coffee machine. The display will indicate which part of the machine is causing the problem.

Handling system messages

Switch the machine off at the mains and wait about 1 minute before switching-on. Retry to obtain a product. If the attempt is successful, you can continue to use the machine in the normal way. If it is not successful, jot down the error message, switch the machine off and contact Customer Service.



01 BP Piston Overcurrent	**01 BP Piston Overcurrent**	**01 BP Piston Overcurrent**
Die Stromaufnahme des Brühwasserkolbens ist zu hoch.	La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.	The current to the piston is too high.
01 Wasser Kolben Error	**01 Piston à eau Erreur**	**01 Water Piston Error**
Es ist eine Fehlfunktion am Brühwasserkolben der Brüheinheit aufgetreten.	Une panne s'est produite au piston de percolation de l'unité de percolation.	There is a malfunction in the piston unit.
01 CP Piston Overcurrent	**01 CP Piston Overcurrent**	**01 CP Piston Overcurrent**
Die Stromaufnahme des Kaffeekolbens ist zu hoch.	La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.	The current to the piston is too high.
01 Kaffee Kolben Error	**01 Piston à café Erreur**	**01 Coffee Piston Error**
Es ist eine Fehlfunktion am Kaffeekolben der Brüheinheit aufgetreten.	Un dérangement s'est produit au piston café de l'unité de percolation.	Fault of coffee piston or the brewing unit.

Fehlermeldungen II / Messages d'erreur II / Error messages II

01 Boiler Füll Error	**01 Chauffe-eau Erreur**	**01 Boiler Fill Error**
Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht in der vorgegebenen Zeit nachgefüllt werden.	La chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être remplie dans le temps requis.	The tea/steam boiler could not be refilled (in the time set).
01 Flowmeter Error	**01 Débimètre Erreur**	**01 Flow meter Error**
Wenn die Wasserdurchflussmenge nicht mehr gezählt werden kann erscheint diese Fehlermeldung.	Si le débit de l'eau ne peut plus être mesuré, on voit apparaître ce message d'erreur.	If the water flow cannot be measured, this error message will appear.
01 Sicherungs Error	**01 Fusible Erreur**	**01 Fuse Error**
Die Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt.	Un fusible de l'unité de commande est défectueux.	Fuse on main board is defect.
01 Interface Error	**01 Interface Erreur**	**01 Interface Error**
Wird die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem betrieben, erscheint diese Meldung wenn das Interface nicht erkannt wer-den konnte (z.B. bei Verbindungsunterbruch).	Si la machine à café est utilisée avec un système de paiement, on voit apparaître ce message lorsque l'interface n'a pas pu être reconnue (p. ex. lors d'une interruption de la liaison).	If the coffee machine is operated with a payment system, this message will appear when the interface has no connection to the c.m.
01 Sensor 1 Error	**01 Capteur 1 Erreur**	**01 Sensor 1 Error**
Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers kann nicht korrekt ab-gefragt werden.	Le capteur de la chaudière café n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.	The temperature sensor on the coffee boiler cannot be read correctly.
01 Sensor 2 Error	**01 Capteur 2 Erreur**	**01 Sensor 2 Error**
Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.	Le capteur de la chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.	The temperature sensor on the tea/steam boiler cannot be read correctly.

Technische Daten / Données techniques / Technical data

S200 Modellübersicht
Die Kaffeemaschine ist optimal eingesetzt bei einem täglichen Bedarf von zirka 70 bis 100 Tassen.

S200 Aperçu du modèle
La machine à café est le meilleur usage pour une demande quotidienne de 70 à 100 tasses.

S200 Model overview
The coffee machine is in best use for a daily demand of 70 to 100 cups.

Type	Électrique / Electrical	Hot water	Vapeur / Steam	Lait / milk	Poids / weight
CT	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	N	N	33 kg
CTI	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	N	N	36 kg
CST	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	ja / oui / yes	N	34 kg
CST	2N 400 Volt, 3.8 kW	30 l/h	ja / oui / yes	N	34 kg
CSTI	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	ja / oui / yes	N	37 kg
CSTI	2N 400 Volt, 3.8 kW	30 l/h	ja / oui / yes	N	37 kg
MCT	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	N	ja / oui / yes	35 kg
MCT	2N 400 Volt, 3.8 kW	30 l/h	N	ja / oui / yes	35 kg
MCTI	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	N	ja / oui / yes	38 kg
MCTI	2N 400 Volt, 3.8 kW	30 l/h	N	ja / oui / yes	38 kg
MCST	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	ja / oui / yes	ja / oui / yes	39 kg
MCST	2N 400 Volt, 3.8 kW	30 l/h	ja / oui / yes	ja / oui / yes	39 kg
MCSTI	1N 230 Volt, 2.2 kW	30 l/h	ja / oui / yes	ja / oui / yes	40 kg
MCSTI	2N 400 Volt, 3.8 kW	30 l/h	ja / oui / yes	ja / oui / yes	40 kg

CT	Kaffee, Heisswasser
CTI	Kaffee, Dampf, Heisswasser
I	Instantmodul
M	Milchmodul
MCSTI	Milch, Kaffee, Dampf, Heisswasser, Instant

CT	Café, Eau chaude
CTI	Café, Eau chaude, Instantané
I	Module instantané
M	Module lait
MCSTI	Lait, Café, Vapeur, Eau chaude, Instantané

CT	Coffee, Hot water
CTI	Coffee, Hot water, Powder
I	Powder module
M	Milk module
MCSTI	Milk, Coffee, Steam, Hot water, Powder

Wasseranschluss

Zuleitung	1/8"
Ablauf	ø = 48 mm mit Siphon
Druck	200-600kPa (2-6 bar)
Kalkgehalt	5-8 dH° / 8-14 fH°

Raccordement eau alimentation

Raccordement	1/8"
Vidange	D= 48 mm avec siphon
Pression	200-600kPa (2-6 bar)
Dureté	5-8 dH° / 8-14 fH°

Water connection

Supply	1/8"
Outflow	ø= 48 mm with siphon
Pressure	200-600kPa (2-6 bar)
Hardness	5-8 dH° / 8-14 fH°

Artikel für die Reinigung / Best.Nr.

057097	Reinigungstablette Cafiza	4x 100 St.
057098	Reinigungstablette Cafiza	1x 100 St.
057216	Tabletten Milchreinigung	1x 40 St.
057317	Haushaltsbürste	1 St.
057370	Reinigungsbürste (klein, rund)	1 St.
048712	Reinigungsbehälter S 200	1 St.

Accessoires / numéro de commande

057097	Tablettes de nettoyage Cafiza	4x 100 ex
057098	Tablettes de nettoyage Cafiza	1x 100 ex
057216	Tablettes de nettoyage lait	1x 40 St.
057317	Brosse de nettoyage	1 ex
057370	Brosse de nettoyage (petite, ronde)	1 ex
048712	Récipient de nettoyage S 200	1 ex

Articles for cleaning / order numbers

057097	Cleaning tablets Cafiza	4x 100 piece
057098	Cleaning tablets Cafiza	4x 100 piece
057216	Cleaning tablets Milk	1x 40 piece
057317	Cleaning brush	1 piece
057370	Cleaning brush (small, round)	1 piece
048712	Cleaning container S200	1 piece

Ansichten und Masse für die Installation

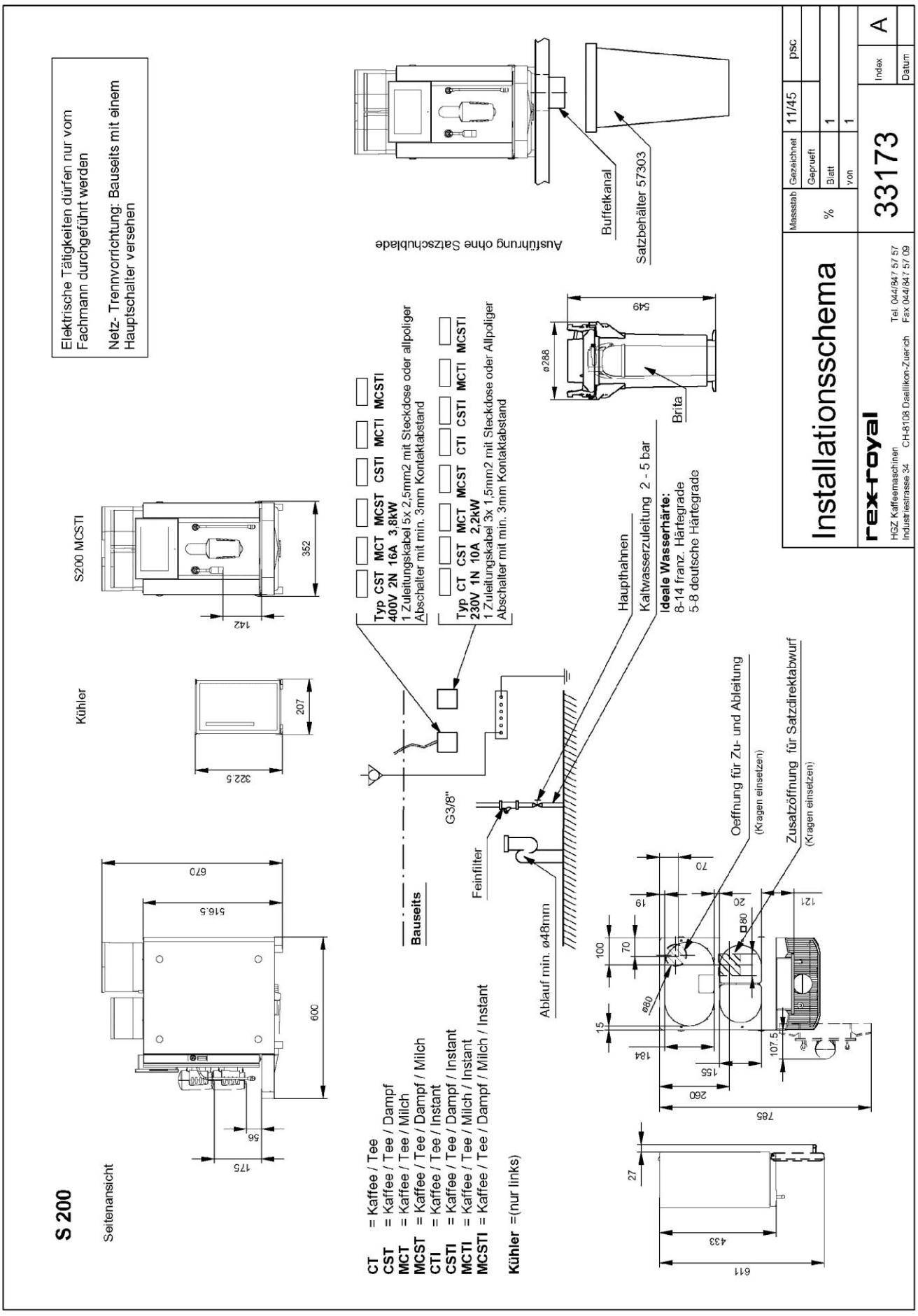
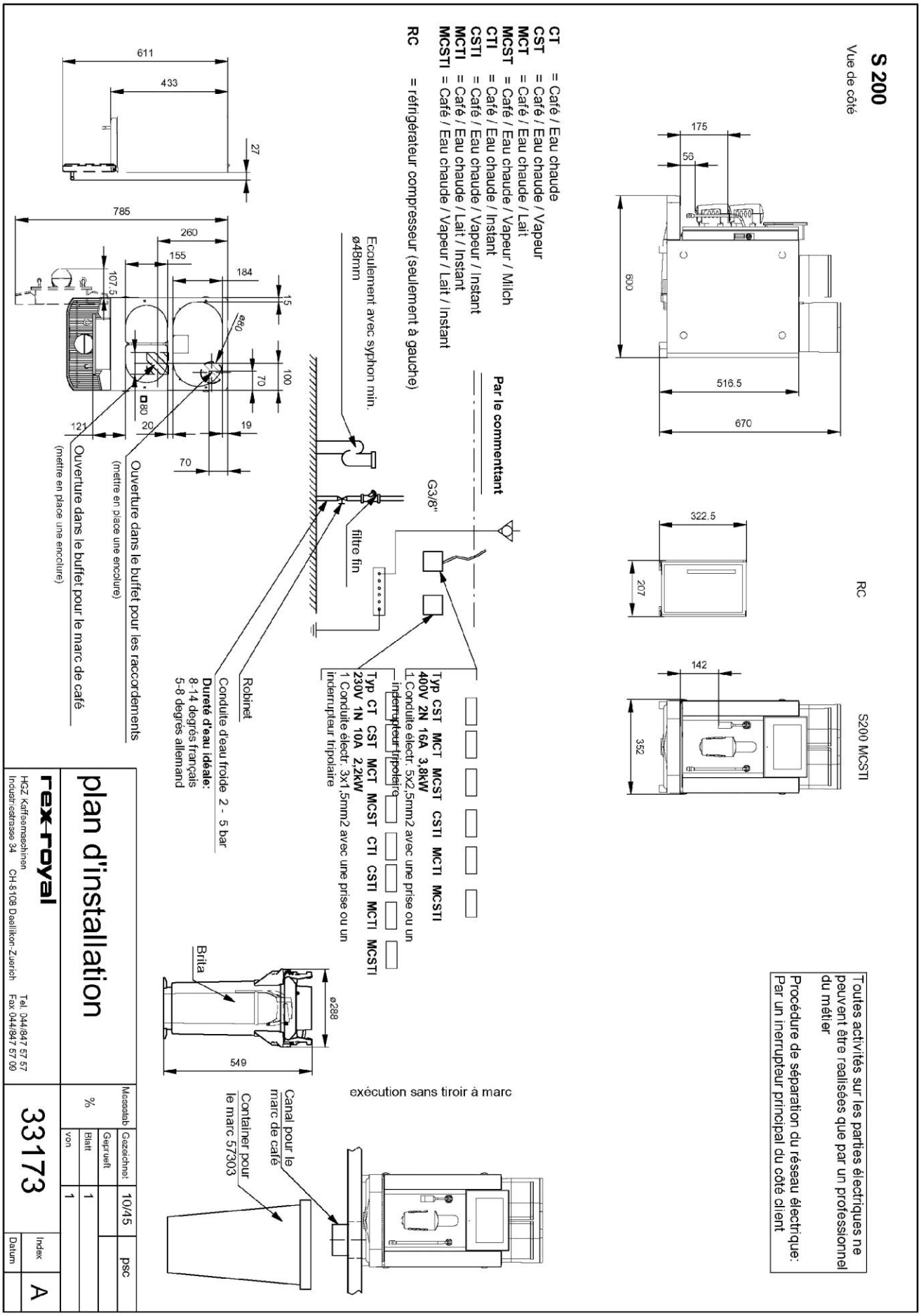
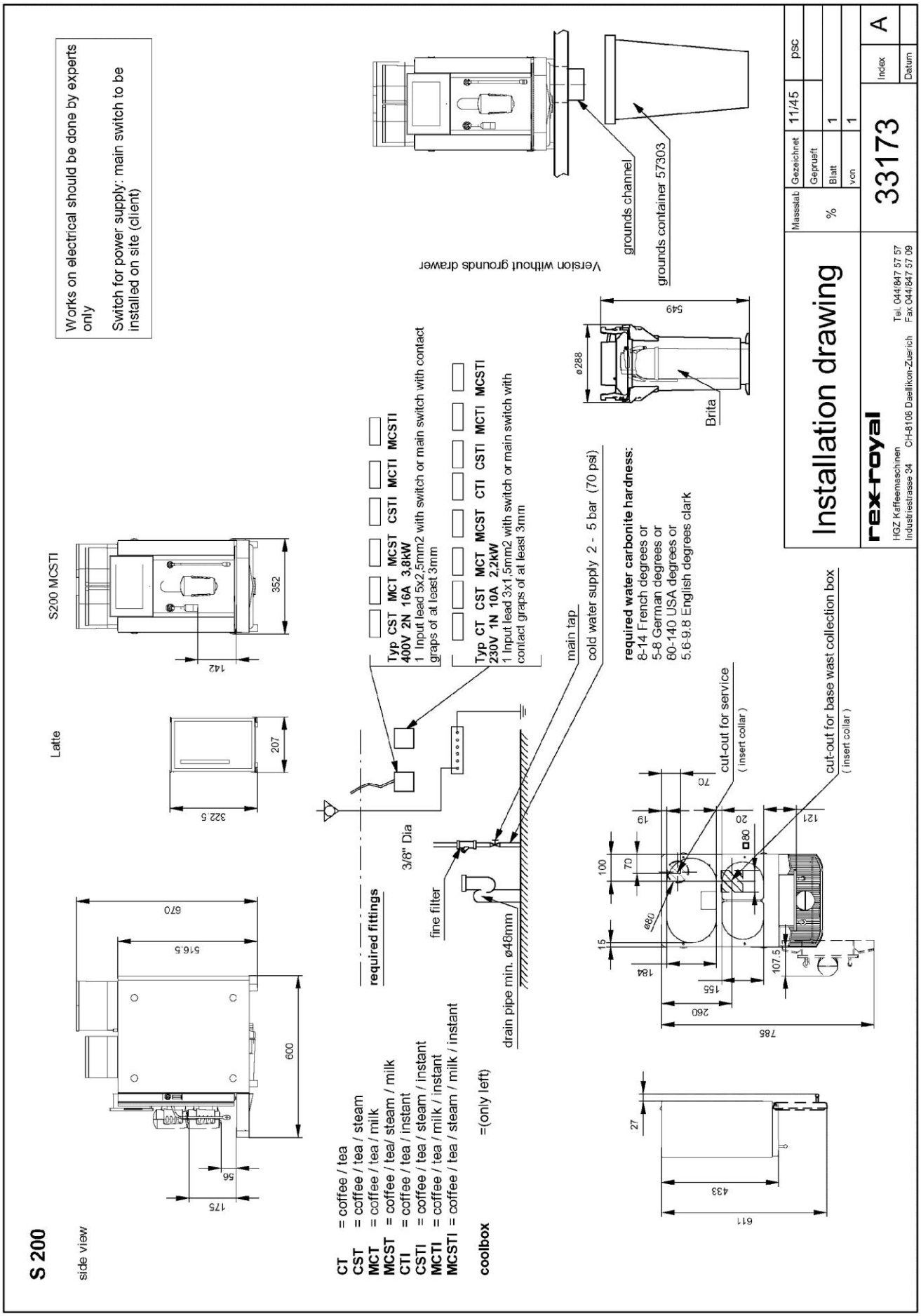

Elektrische Tätigkeiten dürfen nur vom Fachmann durchgeführt werden
Netz- Trennvorrichtung: Bauseits mit einem Hauptschalter versehen
Installationsschema
rex-royal
HGZ Kaffeemaschinen
Industriestrasse 34 CH-8108 Dällikon-Zuerich
Tel. 044/847 57 57
Fax 044/847 57 09
33173
Massstab %
Gezeichnet 11/45 psc
Geprueft
Blatt 1
von 1
Index A
Datum
S 200
Seitenansicht
S200 MCSTI
Kühler
Ausführung ohne Satzschublade
Buffetkanal
Satzbehälter 57303
Typ CST MCT MCST CSTI MCTI MCSTI
400V 2N 16A 3.8kW
1 Zuleitungskabel 5x 2,5mm2 mit Steckdose oder allpoliger Abschalter mit min. 3mm Kontaktabstand
Typ CT CST MCT MCST CTI CSTI MCTI MCSTI
230V 1N 10A 2.2kW
1 Zuleitungskabel 3x 1,5mm2 mit Steckdose oder Allpoliger Abschalter mit min. 3mm Kontaktabstand
Brita
Haupthahnen
Kaltwasserzuleitung 2 - 5 bar
Ideale Wasserhärte:
8-14 franz. Härtegrade
5-8 deutsche Härtegrade
Bauseits
G3/8"
Feinfilter
Ablauf min. ø48mm
Oeffnung für Zu- und Ableitung
(Kragen einsetzen)
Zusatzöffnung für Satzdirektabwurf
(Kragen einsetzen)
CT = Kaffee / Tee
CST = Kaffee / Tee / Dampf
MCT = Kaffee / Tee / Milch
MCST = Kaffee / Tee / Dampf / Milch
CTI = Kaffee / Tee / Instant
CSTI = Kaffee / Tee / Dampf / Instant
MCTI = Kaffee / Tee / Milch / Instant
MCSTI = Kaffee / Tee / Dampf / Milch / Instant
Kühler =(nur links)

Schéma d'installation / dimensions




Works on electrical should be done by experts only
Switch for power supply: main switch to be installed on site (client)
Version without grounds drawer
grounds channel
grounds container 57303
Brita
ø288
549
S200 MCSTI
352
142
Latte
207
322.5
670
516.5
600
175
56
S 200
side view
CT = coffee / tea
CST = coffee / tea / steam
MCT = coffee / tea / milk
MCST = coffee / tea/ steam / milk
CTI = coffee / tea / instant
CSTI = coffee / tea / steam / instant
MCTI = coffee / tea / milk / instant
MCSTI = coffee / tea / steam / milk / instant
coolbox =(only left)
required fittings
Typ CST MCT MCST CSTI MCTI MCSTI
400V 2N 16A 3.8kW
1 Input lead 5x2.5mm2 with switch or main switch with contact graps of at least 3mm
Typ CT CST MCT MCST CTI CSTI MCTI MCSTI
230V 1N 10A 2.2kW
1 Input lead 3x1.5mm2 with switch or main switch with contact graps of at least 3mm
3/8" Dia
fine filter
drain pipe min. ø48mm
main tap
cold water supply 2 - 5 bar (70 psi)
required water carbonite hardness:
8-14 French degrees or
5-8 German degrees or
80-140 USA degrees or
5.6-9.8 English degrees clark
cut-out for service
(insert collar)
cut-out for base wast collection box
(insert collar)
70
19
20
121
100
70
ø80
□80
15
184
155
107.5
260
785
27
433
611
Installation drawing
rex-royal
HGZ Kaffeemaschinen
Industriestrasse 34 CH-8106 Daellikon-Zuerich
Tel. 044/847 57 57
Fax 044/847 57 09
33173
Index A
Datum
Massstab %
Gezeichnet 11/45 psc
Geprueft
Blatt 1
von 1

Prüfbescheinigung / Attestation de contrôle / Inspection certificate

Für die Ausführung der jährlichen Boiler-Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!

Kaffeeboiler (33123) 1.8 kW

Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- Zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
- Maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
- Wasserinhalt 0.6 Liter

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel!

Chaudière café (33123) 1.8 kW

Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service adm: 9.5 bar / 950 kPa
- Pression de service max: 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacité de l'eau 0.6 litre

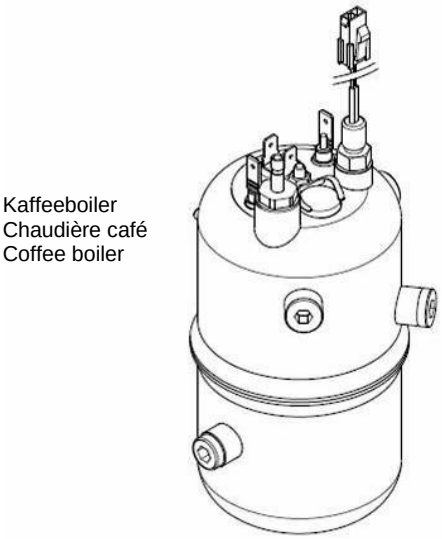
To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

Coffee boiler (33123) 1.8 kW

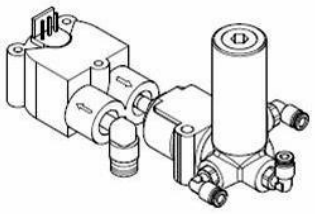
The water boiler has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

- Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
- Max pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacity 0.6 litre

HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 33123 Nr.: 00004 Baujahr: 2012
Nennspannung: 230 V 50/60 Hz
Wärmeleistung: 1.8 kW
zul. Betriebsdruck: 950/9.5 kPa/bar Wasserinhalt: 0.6 l
Betriebstemperatur: 85 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit zweifachem Ueberdruck unterzogen.
Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.



Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____ Fabrikationsnummer /N° de série / serial number: _____

Datum: _____ Signature: _____

Jährliche Inspektion / Contrôle annuel / Annual inspections

Prüfdatum / Test date Date d'inspection	Sachkundiger / Tester Nom de l'expert	N. Termin / Next date Prochaine inspection	Bemerkung / Remark Remarque

Prüfbescheinigung II / Attestation de contrôle II / Inspection certificate II

Für die Ausführung der jährlichen Boiler-Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!

Tee- / Dampfboiler (33177) 1.8 kW

Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- Zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- Maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wasserinhalt 0.6 Liter

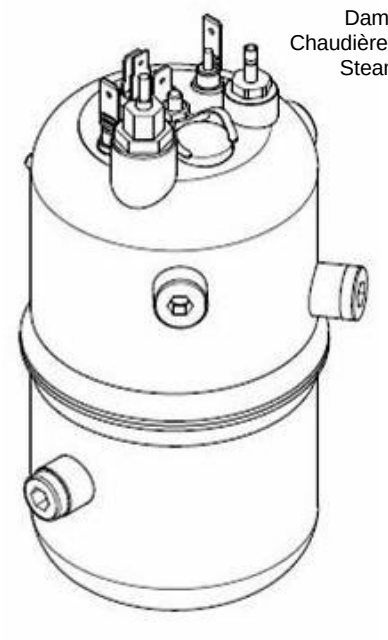
HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 33177 Nr.: 00003 Baujahr: 2012
Nennspannung: 230 V 50/60 Hz
Wärmeleistung: 1.8 kW
zul. Betriebsdruck: 120/1.2 kPa/bar Wasserinhalt: 0.6 l
Betriebstemperatur: 120 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit zweifachen Ueberdruck unterzogen.
Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel!

Chaudière vapeur (33177) 1.8 kW

Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 2.0 bar avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service adm: 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacité de l'eau 0.6 litre



Dampfboiler
Chaudière vapeur
Steam boiler

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

Tea- / steam boiler (33177) 1.8 kW

The water boiler has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).

- Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
- Max pressure: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity 0.6 litre

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____ Fabrikationsnummer /N° de série / serial number: _____

Datum: _____ Signature: _____

Jährliche Inspektion / Contrôle annuel / Annual inspections

Prüfdatum / Test date Date d'inspection	Sachkundiger / Tester Nom de l'expert	N. Termin / Next date Prochaine inspection	Bemerkung / Remark Remarque

CE Konformitätserklärung / Déclaration de conformité / CE Declaration of conformity

Die Herstellerfirma
Die Herstellerfirma, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon (Schweiz) erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

Normen:
89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

Le fabricant
Le fabricant, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon (Suisse) déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

Normes:
89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

The manufacturer
The manufacturer, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon (Switzerland) declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Standards:
89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

Maschinentyp / type de machine / type of machine: _____

Maschinennummer / numéro de la machine / machine number: _____

Datum / date / date: _____

Geschäftsleiter / Directeur / Managing Director: _____

Der Handelspartner
Der nachfolgend aufgeführte Handelspartner erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

Normen:
89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

Le partenaire commercial
Le partenaire commercial listé ci-dessous déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

Normes:
89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

Trading partner
The below listed trading partner declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen..

Standards:
89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

Der Handelspartner / Le partenaire commercial / The trading partner: _____

_____

_____

_____

Datum / date / date: _____

Unterschrift / signature / signature: _____

Betriebsanleitung / Mode d'emploi / Operating instructions

DE

Alle Personen, die an dieser Maschine arbeiten, müssen die Betriebsanleitung durchlesen und anwenden.

FR

Toute personne qui utilise la machine doit lire ce mode d'emploi et appliquer ces consignes.

EN

Everyone who works with this machine must have read these instructions and must apply them.

S200
Symbiosis of Design and Technology

CatalogueCode 71955 - Edition August 2012-01

HGZ

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Tel. +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch